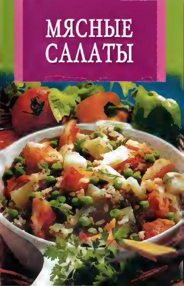

МЯСНЫЕ
САЛАТЫ

МЯСНЫЕ САЛАТЫ

Ростов-на-Дону
ИД Владис
2006

ББК 36.91
М99

Серия
«Искусство кулинарии»

М 99 **Мясные салаты.** — Ростов н/Д: Издательский дом «Владис», 2006. — 64 с.

ISBN 5-9567-0123-4

Используя предлагаемые рецепты, Вы сможете каждый день готовить аппетитные мясные салаты, не похожие друг на друга. Украсьте повседневный ужин или завтрак оригинальным салатом и порадуйте себя и своих близких!

ББК 36.91

ISBN 5-9567-0123-4

САЛАТЫ ИЗ МЯСА

САЛАТ МЯСНОЙ

180 г телятины, 70 г картофеля, 30 яблок, 25 г соленых огурцов, 35 г зеленого консервированного горошка, 1/2 яйца, 50 г майонеза, 7 г горчицы, 3 г соли, 3 г уксуса, 4 г зелени петрушки.

Жареную телятину, сваренный «в мундире» охлажденный и очищенный картофель, огурцы, очищенные яблоки и сваренные вкрутую яйца нарезать мелкими кубиками, затем добавить зеленый горошек, майонез, горчицу, уксус, соль, сахар и осторожно перемешать. Салат уложить в салатник в виде горки, залить майонезом, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки, украсить овощами и листиками зелени. Для оформления можно использовать крабов.

САЛАТ МЯСНОЙ

1 кг говядины (мякоти), 1 луковица, 100 г соленых огурцов, 200 г картофеля, 150 г корня сельдерея, зелень петрушки, 20 г каперсов, чайная ложка горчицы с эстрагоном, 100 г винного уксуса, 2 сваренных вкрутую яйца, 60 г растительного масла, соль, перец, сахар

Лопаточную часть говядины отварить с приправами, остудить и нарезать соломкой. Прибавить отварной картофель, нарезанный кубиками, тонкие ломтики корня сельдерея, ошпаренные кипятком, ломтики огурцов и лука, заправить растительным маслом, уксусом, солью, перцем, сахаром, горчицей, каперсами, зеленью петрушки, тщательно перемешать, если

нужно, влить воду и поставить на 1-2 часа в холодное место. К салату подать кружочки яиц, свежий помидор и паприку (перец).

САЛАТ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ

200 г свинины, 1 ст. ложка (с горкой) муки, 1/2 стакана молока, 2 сырых яичных белка, 2 клубня отварного картофеля, 2 соленых огурца, 2 яйца, сваренных вкрутую, 50 г зеленого лука, 20 г зелени петрушки, 1/2 зеленого болгарского перца, 1/2 красного болгарского перца, 150 г майонеза, молотый черный перец, соль.

Сырую свинину пропустить через мясорубку. Постоянно помешивая, чтобы не допустить образования комочков, всыпать в молоко муку. При непрерывном сбивании добавить полученную массу в мясной фарш. Продолжая сбивать, ввести яичный белок, посолить.

Полученную смесь взбивать до тех пор, пока масса не станет пышной. Из готовой массы скатать небольшие фрикадельки, отварить в подсоленной воде до готовности.

Отварной картофель, яйца и огурцы порезать кубиками. Желток одного яйца оставить для украшения. Лук и зелень порубить.

Смешать все ингредиенты, салат посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить в салатник. Поверх готового салата выложить остывшие фрикадельки на одинаковом расстоянии друг от друга, посыпать их мелко нарезанным болгарским перцем и измельченным яичным желтком.

САЛАТ ИЗ СВИНИНЫ С ФАСОЛЬЮ

200 г вареной свинины, 200 г фасоли, 2 вареные моркови, 3 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, базилик, 1 ст. ложка сахара, 5 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, молотый черный перец, соль.

Предварительно замоченную фасоль отварить, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, остудить. Свинину и морковь отварить, охладить.

Мясо нарезать кубиками, морковь натереть на крупной терке, чеснок и зелень мелко порубить. Смешать все ингредиенты, выложить массу в салатник, посыпать сахаром, посолить, поперчить, залить растительным маслом и уксусом. Украсить салат листьями базилика.

САЛАТ ИЗ МЯСА С ФАСОЛЬЮ ИЛИ ГОРОШКОМ

300 г вареного или жареного мяса, 300 г вареной фасоли или горошка, 300 г картофеля или 200 г вареных макарон, 200 г моркови, 200 г соленых огурцов, 6 яиц, сваренных вкрутую, 150 г маринованных слив, или яблок, или тыквы, 200 г репчатого лука, 50 г хрена, 250 г сметаны, 2-3 ч. ложки 3%-ного уксуса, соль.

Мясо нарезать соломкой. Картофель отварить «в мундире», очистить и нарезать мелкими кубиками (макароны — мелкими колечками). Яйца, морковь, огурцы, сливу (яблоки, тыкву) мелко нарезать, смешать с фасолью и подготовленным мясом, посолить по вкусу, перемешать.

Отдельно подать соус. Для его приготовления смешать мелко нарезанный репчатый лук, натертый хрен, сметану и уксус.

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ СВИНИНОЙ И КОРНИШОНАМИ

200 г копченой свинины, 100 г корнишонов, 3 отварных картофелины, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 небольшая вареная свекла, 1 головка репчатого

лука, 1 свежий помидор, 50 г сельдерея, 50 г эстрагона, 50 г салата, 150 г майонеза, соль.

Копченую свинину и корнишоны нарезать ломтиками. Картофель, яйца и свеклу парезать небольшими кубиками. Сельдерей, эстрагон и салат измельчить и добавить к остальным ингредиентам. Массу тщательно перемешать, посолить, заправить майонезом, выложить в салатник.

Лук и помидоры нарезать кольцами, выложить по краю салатника в несколько слоев.

САЛАТ «ЛЮБИМЫЙ»

200 г отварной говядины, 100 г отварного картофеля, 200 г соленых огурцов, 4 яйца, сваренных вкрутую, 100 г консервированной кукурузы, 3/4 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, соль, перец, горчица, 1 стручок сладкого перца.

Мясо, картофель, очищенные от кожуры огурцы и яйца нарезать полосками. Часть яиц оставить для украшения. Майонез смешать со сметаной, по вкусу добавить соль, перец. Все перемешать, выложить в посуду. Украсить огурцом, яйцами, зеленью, нарезанным ажурными кружочками болгарским перцем.

САЛАТ С ОЛИВКАМИ «РИМИНИ»

100 г вареной говядины, 1 банка оливок, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 морковь, 100 г плавленого сыра, 50 г зеленого лука, 150 г майонеза.

Мясо отварить, нарезать мелкими кусочками. Нашинковать им оливки. Яйца разрезать пополам, отделить белки от желтков, белок нарезать кубиками и добавить к оливкам. Вареную морковь и сыр натереть на крупной терке, нашинковать листья салата. Смешать все ингредиенты, заправить салат майонезом, выложить в салатник. Готовый салат сверху залить майонезом, украсить рубленым яичным желтком и мелко нарезанным зеленым луком.

САЛАТ СО СВИНИНОЙ «ШАНХАЙ-БЛЮЗ»

500 г свинины, 5 помидоров, 2 огурца, 2 сладких перца, 2 головки репчатого лука, 1/2 лимона, 50 г салата, 50 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, 100 мл растительного масла, 1 ч. ложка базилика, черный молотый перец, соль.

Сырую свинину нарезать небольшими кусочками, выложить в эмалированную посуду. Одну головку репчатого лука порубить, смешать со свининой, добавить мелко нарезанный базилик, посолить, поперчить, залить соком, выжатым из половины лимона.

Массу тщательно перемешать, чтобы мясо дало сок. Накрыть посуду крышкой, выставить на холод. Мариновать мясо в течение 3 часов.

Готовое маринованное мясо слегка отжать и очистить от лука (маринад вместе с использованным луком вылить). Помидоры, огурцы, болгарский перец и оставшуюся головку репчатого лука порезать полукольцами. Салат, петрушку и укроп порубить. Смешать все ингредиенты, залить растительным маслом, вновь перемешать и выложить в салатник.

САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

500 г нежирной говядины, 200 г чернослива, 300 г свежей капусты, 50 г клюквы, 100 г ядер грецких орехов, 1/2 ст. ложки сахара, 1/4 ч. ложки кориандра, 1/4 ч. ложки черного молотого перца, 1/4 ч. ложки душистого перца, 1/4 ч. ложки молотого мускатного ореха или 1 ч. ложка бадж-масалы, 100 мл гранатового сока, соль.

Говядину отварить, остудить, порезать кубиками. Чернослив обдать кипятком, удалить косточки, нарезать тонкими полосками. Капусту нашинковать, посыпать сахаром, посолить, промять до образования сока (сама капуста должна стать мягкой) и отжать.

Смешать все ингредиенты, добавить клюкву, толченые грецкие орехи, специи. Заправить салат гранатовым соком и выложить в салатник.

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

300 г отварной телятины, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 ст. ложка кориандра, 50 г майонеза, 100 г сметаны.

Мясо мелко нарезать. Орехи измельчить. Смешать сметану и майонез. Мясо, орехи и кориандр смешать. Заправить салат соусом из сметаны и майонеза.

САЛАТ С РИСОМ «СНОСНЫЙ»

100 г говядины, 50 г риса, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 головка репчатого лука, 50 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 свежий помидор, 150 г майонеза, соль.

Предварительно промытый рис отварить, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, остудить.

Мясо отварить, пропустить через мясорубку, выложить на дно салатника. Сверху залить слоем майонеза.

Лук мелко порубить и выложить тонким слоем поверх мяса. Залить майонезом. Рис равномерно распределить следующим слоем и также залить майонезом.

Яйца разрезать пополам, отделить желтки от белков, белок порубить и выложить в салатник поверх риса. Залить майонезом.

Сильно застывшее масло натереть на средней терке, сверху засыпать тертым сыром и залить майонезом.

Украсить салат яичным желтком и нарезанным кружочками помидором. Перед подачей на стол охладить.

САЛАТ С РИСОМ ПО-КУБАНСКИ

300 г отварного рассыпчатого риса, 150 г говядины, 150 г свинины, 1 яйцо, 150 г маринованных огурцов, 150 г лука-порея, несколько миндальных орехов, 100 г йогурта.

Говядину и свинину нарезать на кусочки, каждый кусочек обмакнуть в яйцо, обвалять в панировочных сухарях с солью и перцем и обжарить на растительном масле до готовности. Огурцы порезать кубиками, порубить лук-порей, растолочь миндальные орехи. Все компоненты смешать с рисом, отваренным, как описано выше, заправить йогуртом. Добавить стакан коньяка, столовую горчицу и натереть чеснок (2–3 дольки).

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ «ВАРВАРА»

300 г отварной говядины, 200 г отварного куриного мяса, 5 яиц, сваренных вкрутую, 150 г зеленого горошка, 2 яблока, 1 ч. ложка лимонного сока, 250 г майонеза.

Мясо измельчить. Яйца мелко порубить. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке.

Смешать все ингредиенты, сбрызнуть салат лимонным соком и дать настояться в течение 20 минут. Затем заправить салат майонезом, выложить в салатник, украсить зеленым горошком.

САЛАТ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ «БОЛГАРОЧКА»

400 г отварной говядины, 300 г лечо, 4 отварных картофелины, 200 г консервированного болгарского перца, 3 головки репчатого лука, 2 яблока

Мясо, перец и составляющие лечо мелко нарезать. Картофель нарезать кубиками. Лук мелко порубить. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, мелко нарезать. Смешать все ингредиенты, заправить салат соусом от лечо и выложить в салатник.

САЛАТ «ДЖИНИН»

8 картофелин (около 1 кг), 2 яблока, 1 свекла, 1 головка репчатого лука, 2 крупных маринованных огурца, 400 г жареных кусочков мяса, растительное масло, уксус, соль, черный молотый перец, майонез.

Для украшения: 1 яйцо, сваренное вкрутую, помидоры, маринованные огурцы.

Картофель отварить в кожуре, очистить, охладить, порезать кубиками. Очистить и порезать кубиками свеклу, поставить на 1 час на водяную баню. Яблоки очистить и также нарезать кубиками, тонко порезать лук, огурцы, добавить мясо, свеклу, картофель, заправить майонезом, растительным маслом, укропом, солью, перцем, тщательно перемешать.

В салатник горкой положить приготовленную смесь, покрыть слоем майонеза и украсить кусочками яйца, помидоров и огурцов, нарезанных в виде веера. Немного охладить.

САЛАТ СЛОЕНЫЙ С МЯСОМ

200 г говядины, 200 г салатной свеклы, 4 моркови, 4 яйца, сваренных вкрутую, 1 головка репчатого лука, 100 г майонеза, соевый соус.

Отварить морковь и свеклу, натереть на терке. Вареное мясо нарезать мелкими кусочками. Яйца (желтки отдельно от белков) и репчатый лук порубить. Каждый компонент салата чуть-чуть посолить.

Продукты выкладывать слоями в салатник, промазывая каждый слой майонезом в следующей последовательности: свекла, морковь, затем мясо, белки, лук и желтки. Сверху слегка сбрызнуть соевым соусом.

САЛАТ С РЕДЬКОЙ «КАНТРИ»

200–300 г отварной говядины, 1 крупная редька, 3 крупные головки репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 250 г майонеза, соль.

Мясо нарезать небольшими кубиками. Редьку очистить и потереть на крупной терке. Лук мелко нашинковать и припустить в растительном масле. Все ингредиенты перемешать. Заправить салат майонезом, посолить, выложить в салатник.

Перед подачей на стол салат рекомендуется охладить.

САЛАТ С БАРАНИНОЙ И РИСОМ

200 г баранины, 100 г риса, 3 помидора, 2 огурца, 2 головки репчатого лука, 20 г зелени укропа, 20 г зелени петрушки, 100 г сметаны, молотый черный перец, соль.

Баранину отварить, остудить, нарезать соломкой. Рис отварить в подсоленной воде до готовности (но не разваривать), откинуть на дуршлаг, остудить.

Лук, помидоры и огурцы нарезать тонкими кружочками. Зелень порубить.

Смешать все ингредиенты, салат посолить, поперчить, заправить сметаной и выложить в салатник.

САЛАТ ИЗ ТУШЕНОЙ ГОВЯДИНЫ

200 г тушеной говядины, 100 г отварного картофеля, 100 г маринованных огурцов, 150 г свежих огурцов, 4 яйца, сваренных вкрутую, 1 небольшой помидор, 3/4 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, соль, перец, укроп.

Продукты нарезать, для соуса смешать майонез и сметану, добавив соль и перец. В соус сначала положить огурцы (желательно очищенные) и мясо, затем картофель и яйца, все перемешать. Украсить помидором, измельченным укропом и яйцами.

САЛАТ С СУХОФРУКТАМИ «СТАМБУЛ»

200 г отварной баранины, 100 г чернослива, 100 г кураги, 1 головка репчатого лука, 50 г ядер грецких орехов, 150 г майонеза, 1 ч. ложка сахара, соль.

Баранину отварить, остудить, нарезать кубиками. Чернослив и курагу промыть холодной водой, залить кипятком. Когда сухофрукты станут мягкими, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, нарезать тонкими полосками. Грецкие орехи порубить. Смешать все ингредиенты, добавить сахар, соль, заправить салат майонезом и выложить в салатник.

САЛАТ С БАРАНИНОЙ «ДЕРБЕНТ»

200 г баранины, 3 картофелины, 2 головки репчатого лука, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 огурца, 150 г сметаны, 1 сырой яичный желток, 1 Желток яйца, сваренного вкрутую, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки горчицы, сок 1/2 лимона, молотый черный перец, соль.

Баранину отварить, остудить, нарезать ломтиками. Картофель, лук, огурцы и яйца мелко нарезать. Для приготовления соуса вареный яичный желток протереть через сито, залить сырым желтком, добавить горчицу, перец, соль и тщательно растереть до получения однородной массы. В полученную массу небольшими порциями добавлять сметану, непрерывно помешивая. В последнюю очередь добавить лимонный сок. Смесь перемешать.

Смешать все подготовленные ингредиенты, заправить салат приготовленным соусом и выложить в салатник.

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННОГО МЯСА

300 г жаркого из маринованной баранины, 200 г чернослива, 1 стебель лука-порея, 200 г вареных шампиньонов, 50 г листьев салата, 2 помидора, 1/2 стакана ядер грецких орехов.

Для соуса: *3 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка 3%-го уксуса, соль, красный молотый перец, сахар.*

Чернослив вымочить, удалить косточки. Лук-порей нарезать тонкими кружочками, мясо и грибы — полосками. Подготовленные продукты залить смесью оливкового масла и уксуса, к которой добавлены соль, сахар и красный перец. Дать салату пропитаться. Выложить в салатницу, украсить кружочками помидора и листьями салата, измельченными грецкими орехами.

САЛАТ С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ «ХОЛОДНОЕ ПЛАТО»

100 г отварной говядины, 100 г отварной свинины, 100 г красного болгарского перца, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 ст. ложки 3%-ного уксуса, зелень укропа, красный молотый перец, соль.

Свинину и говядину нарезать мелкими кубиками. Лук нарезать кольцами, укроп порубить, перец нарезать соломкой. Смешать все ингредиенты.

Для приготовления соуса смешать растительное масло с уксусом, добавить соль и молотый красный перец.

Заправить салат приготовленным соусом, выложить в салатник.

САЛАТ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ «ВАЛЬКИРИЯ»

100 г баранины, 100 г квашеной капусты, 3 картофелины, 2 соленых огурца, 1 отварная морковь, 1/2 отварной свеклы средней величины (или одна маленькая), 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 головка репчатого лука, 50 г свежей клюквы (маринованной вишни), 50 г мясного желе, 150 мл растительного масла, молотый черный перец, соль.

Отварить баранину до готовности, остудить, нарезать кубиками.

Квашеную капусту тщательно отжать, мелко нарезать. Отварной картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы, яичный белок и лук мелко нарезать.

Смешать все ингредиенты, салат посолить, поперчить, заправить растительным маслом и выложить в салатник.

Украсить салат мелко рубленным мясным желе, яичным желтком и ягодами брусники (маринованными вишнями).

САЛАТ ВОСТОЧНЫЙ

300 г отварной говядины, 200 г риса, 2 стручка сладкого перца, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка зелени петрушки, растительное масло, соль, черный молотый перец, 50 г майонеза, щепотка шафрана, сок 1/2 лимона.

Для украшения: 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 помидора, очищенные от косточек оливки.

Рис отварить в подсоленной воде, процедить, промыть, охладить, тщательно перемешать в салатнике с мясом, нарезанным кубиками, сладким перцем полосками, тонкими кружочками лука и мелко нарезанной зеленью петрушки. Заправить растительным маслом, солью, черным молотым перцем, майонезом и шафраном, смешанным с соком лимона. Салат выложить на блюдо в виде купола, украсить дольками яиц, помидоров и оливками.

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ПИКАНТНЫЙ»

200 г свинины, 100 г хрена, 2 крупные головки репчатого лука, 4 ст. ложки майонеза, зелень петрушки и укропа, зеленый лук, 1 ч. ложка лимонного сока, 1/2 ч. ложки сахара, соль.

Отварную свинину нарезать соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в растительном масле.

Хрен натереть на мелкой терке. Смешать тертый хрен с сахаром, добавить лимонный сок. Зелень мелко порубить.

Смешать все ингредиенты и заправить салат майонезом. Выложить в креманку, украсить зеленью.

САЛАТ МЯСНОЙ С СОКОМ ГРЕЙПФРУТА

200 г риса, 3 желтка, 200 г растительного масла, сок 1 грейпфрута, 1 апельсин, 400 г говядины, щепотка сухой горчицы, майонез по вкусу, сахар, яблочный уксус, 1 ч. ложка муки, соль.

Сваренный рис откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Взбить желтки с щепоткой сухой горчицы, сахаром, яблочным уксусом и солью, прибавляя постепенно растительное масло. Отжатый грейпфрутовый сок развести по вкусу холодной водой, всыпать 1 ч. ложку муки, смешать, вскипятить, и сразу взбить вилкой с майонезом. Порезать на мелкие кубики вареную говядину, смешать с подготовленным рисом и измельченными дольками очищенного апельсина. Подавать к столу в холодном виде.

САЛАТ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ «КАРЕЛИЯ»

400 г парной свинины, 2 яйца, свиреплых вкрутую, 250 г белокочанной капусты, 3 помидора, 2 огурца, 2 моркови, 1 яблоко, 50 г зеленого горошка, 50 г сливочного масла, 10 г красной икры, 100 г майонеза, 2 г зеленого лука, 20 г зелени укропа.

Капусту нашинковать, овощи (помидоры, огурцы, морковь) нарезать соломкой. Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Мясо отварить, остудить, порезать кубиками. Все ингредиенты перемешать, выложить в салатник, добавить горошек, рубленую зелень. Заправить салат майонезом.

Яйца порезать кружочками и фигурно выложить поверх салата. Из сильно замороженного масла сделать «розочки», положить по несколько зерен красной икры. Подавать охлажденным.

САЛАТ ИЗ МЯСА С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

200 г мяса, 1 соленый огурец, 4 листа зеленого салата, 1 головка репчатого лука, 1 зеленое яблоко (лучше сорт «Семеренко»), 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 ч. ложки сахара, перец, уксус, горчица, зелень.

Вареное мясо (говядину или курицу), зеленый салат, лук, соленый огурец, яблоко нашинковать, смешать, заправить жареным растительным маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью. Дополнительно можно использовать паприку. Уложить в салатник, оформить теми же продуктами.

САЛАТ «МЕЛАНЖ»

200 г отварного мяса, 200 г сыра, 400 г свежей капусты, 200 г огурцов, 200 г помидоров, 200 г сладкого перца, 150 г яблок, 150 г моркови, 250 г майонеза, 250 г сметаны, 100 г листьев зеленого салата, 4 яйца, сваренных вкрутую, зелень петрушки и укропа, горчица, черный молотый перец, сахар, соль.

Капусту нашинковать, добавить соль и сахар, перемешать и оставить на 30 минут, чтобы капуста пустила сок. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины и натереть на крупной терке. Перец нарезать соломкой, яйца мелко порубить. Огурцы нарезать кружками. Морковь натереть на крупной терке. Листья салата промыть и уложить на блюдо. Сверху слоями выложить подготовленные продукты и полить соусом. Для приготовления соуса смешать горчицу, майонез, сметану и мелко нарубленную зелень. Перец, сахар и соль в соус добавлять по вкусу.

САЛАТ ИЗ МЯСА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

500 г мяса, 700 г цветной капусты, 100 г огурцов, 300 г помидоров, 300 г сметаны, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, зеленый лук, укроп, черный молотый перец, сахар, соль.

Мясо отварить и нарезать небольшими ломтиками. Капусту разделить на соцветия, 15 минут варить в подсоленной воде, вынуть и охладить. Огурцы и помидоры нарезать мелкими ломтиками. Все продукты перемешать и заправить смесью из сметаны, уксуса, сахара, перца и соли. Салат украсить рубленым луком и укропом.

САЛАТ «МОСКВА»

100 г зеленого салата, 2—3 вареные картофелины, 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 яблоко, 1 огурец, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100-150 г вареного мяса, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана майонеза, зелень петрушки.

Хорошо отобранный салат промыть холодной водой и обсушить. Очистить от кожуры и нарезать брусочками картофель, добавить зеленый горошек, очищенное и нарезанное яблоко, огурец и мелко нарезанное мясо. Смешать все ингредиенты и полить соусом из сметаны и майонеза, снова все перемешать и украсить ломтиками крутого яйца, зеленью салата и петрушки.

САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

500 г зеленого салата, 100 г копченой грудинки, нарезанной кубиками, 1 ст. ложка растительного масла, 2 яйца, сваренных вкрутую, немного зелени петрушки и базилика, 1 ст. ложка уксуса, соль, черный молотый перец.

Очистить, промыть, обсушить зеленый салат, нарезать его, положить в салатник, добавить кубики грудинки, обжаренные в растительном масле, и размельченные яйца. Заправить солью, перцем, петрушкой, базиликом, уксусом, тщательно перемешать.

САЛАТ С ТВОРОГОМ «МОНМАРТР»

200 г отварной говядины, 3 яйца, сваренных вкрутую, 100 г твердого сыра, 50 г листового салата, 100 г обезжиренного творога, 100 мл растительного масла, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка сахара, 20 г зелени укропа, 20 г зелени петрушки, молотый черный перец, соль.

Говядину отварить, остудить, нарезать мелкими кубиками, выложить на дно салатника. Поверх говядины выложить слой мелко нарубленных листьев салата. Вареные яйца порубить, выложить следующим слоем. Твердый сыр натереть на крупной терке и засыпать им мясо и яйца.

Для приготовления соуса зернистый творог протереть через сито (можно довести в комбайне до получения однородной массы), добавить растительное масло, горчицу, сахар, перец, соль и все тщательно взбить. Соус должен получиться жидким, чтобы смог пропитать все слои салата. Зелень петрушки и укропа мелко порубить и добавить в соус.

Готовым соусом заправить салат и дать хорошенько настояться.

САЛАТ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА С СЫРОМ

500 г вареной говядины, 1 головка репчатого лука, 4 ст. ложки сливочного масла, 50 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1/2 стакана майонеза, соль по вкусу.

Лук мелко порубить и пассеровать на сливочном масле до готовности. Холодное вареное мясо пропустить через мясорубку, соединить с охлажденным пассерованным луком, натертым сыром, взбитым сливочным маслом, вареным яйцом, натертым на терке. Все смешать с майонезом, солью и хорошо перемешать.

При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью

САЛАТ «МЯСНОЕ АССОРТИ»

150 г отварного мяса, 150 г ветчины, 150 г отварного языка, 100 г картофеля, 75 г свеклы, 50 г маринованных грибов, 75 г соленых огурцов, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 75 г майонеза, зелень, соль.

Свеклу и картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Мясные продукты, огурцы и грибы нарезать кубиками, яйцо порубить. Все продукты перемешать, посолить, заправить майонезом и украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ МЯСА С СЫРОМ

300 г отварного мяса, 100 г сыра, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 ст. ложки растительного масла, 100 г майонеза, соль.

Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Мясо пропустить через мясорубку. Сыр натереть на крупной терке, яйцо мелко порубить. Все продукты смешать, заправить майонезом, посолить по вкусу.

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ «АНТАЛИЯ»

250 г говядины, 2 ст. ложки муки, 2 огурца, 5 отварных картофелин, 2 головки репчатого лука, 1 яблоко, 100 г зеленого салата, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 150 г майонеза, сок 1/2 лимона, молотый черный перец, базилик, соль.

Мясо порезать тонкими ломтиками, посолить, перемешать с измельченным базиликом, дать настояться в течение 30 минут. Каждый кусочек слегка обвалять в муке, обжарить на сильном огне в растительном масле. Готовое мясо остудить.

Отварной картофель нарезать соломкой. Лук мелко нарубить, добавить к нему 50 г мелко нарезанных листьев салата, массу перемешать, выложить в объемную посуду. Огурцы нарезать кубиками. Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке.

Мясо смешать с остальными ингредиентами, добавить горошек, заправить салат майонезом, лимонным соком, поперчить, посолить, тщательно перемешать.

Готовый салат переложить в салатник, украсить огурцом, нарезанным кружочками, зеленым горошком и листьями салата.

САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ОВОЩАМИ

500 г телятины, 1 картофелина, 3 головки репчатого лука, 3 помидора, 3 яблока, 3 яйца, сваренных вкрутую, 250 г майонеза, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать широкими тонкими полосками, посолить, поперчить, выложить в один слой на смазанный жиром противень. Лук нарезать кольцами, разложить поверх мяса. Залить все тонким слоем майонеза. Жарить на среднем огне в духовом шкафу.

Сырой картофель очистить, промыть, нарезать кружочками, обжарить до образования хрустящей корочки в большом количестве растительного масла. Готовый картофель откинуть на дуршлаг, дать маслу как следует стечь.

Готовое жареное мясо остудить. Выложить часть мяса вместе с луком в салатник. Яблоко натереть на крупной терке и выложить равномерным слоем поверх мяса и лука. Следующим слоем выложить мелко нарубленный яичный белок, поверх которого аккуратно разложить нарезанный кружочками помидор. Покрыть все толстым слоем майонеза.

Выкладывать ингредиенты слоями до тех пор, пока не кончится мясо.

Последним слоем красиво разложить холодный картофель фри и посыпать его яичным желтком вперемешку с рубленой зеленью петрушки. Подавать охлажденным.

МЯСНОЙ САЛАТ «ПИКАНТНЫЙ»

200 г отварного мяса, 150 г маринованных кабачков, 100 г вареной моркови, 150 г макарон (рожки), 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г хрена, 1½ стакана сметаны, 2 ст. ложки 3%-го уксуса, соль.

Хрен натереть на мелкой терке, добавить уксус, соль, сахар и сметану. Рожки варить в подсоленной воде до готовности, процедить, остудить. Очищенные от кожуры кабачки, морковь и яйца нарезать кубиками. Подготовленные продукты замешать в соус.

Украсить огурцом, морковью (можно свежей) и зеленью.

САЛАТ ИЗ МЯСА С ГРИБАМИ

Способ I

300 г мяса, 300 г шампиньонов, 100 г репчатого лука, 1 лимон, 1 ч. ложка горчицы, черный молотый перец, соль.

Мясо и грибы отварить по отдельности в подсоленной воде со специями и нарезать небольшими кубиками. Лук нашинковать. Все продукты перемешать, заправить смесью из лимонного сока с горчицей и добавить по вкусу перец и соль.

Способ II

300 г отварного мяса (без жира), 1 кг свежих грибов, 400 г маринованных огурцов, 250 г репчатого

лука, 4 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль.

Грибы отварить, нарезать кубиками. Мелко нарезать мясо, лук и огурцы. Все перемешать, посолить по вкусу и заправить смесью из растительного масла, 4 ст. ложек грибного отвара и 4 ст. ложек огуречного маринада. Перед подачей на стол охладить и украсить зеленью.

САЛАТ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ «ПИТЕРСКИЙ»

200 г говядины, 100 г оливок, 2 яйца, сваренных вкрутую, 50 г плавленого сыра, 1 отварная морковь, 1 головка репчатого лука, 1 небольшое яблоко, 150 г майонеза, 2 ст. ложки соленых грибов, молотый черный перец, соль.

Говядину отварить, остудить, нарезать кубиками. Из оливок удалить косточки, разрезать каждую на 4 части. Яйца и лук мелко порубить. Морковь натереть на крупной терке. Смешать все ингредиенты.

Для приготовления соуса грибы промыть, пропустить через мясорубку, залить майонезом, добавить перец, соль, тщательно перемешать.

Заправить салат приготовленным соусом, выложить в салатник.

САЛАТ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ «МАСЛЕНИЦА»

300 г отварного мяса, 3 отварных картофелины, 2 консервированных огурца, 1 консервированный помидор, 2 яблока, 2 яйца, сваренных вкрутую, 150 г консервированного зеленого горошка, 2 головки репчатого лука, 200 г майонеза, 1 лимон, черный молотый перец, соль.

Отварное мясо, картофель, огурцы и помидор мелко нарезать.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке.

Яйца мелко порубить, лук нашинковать. Лимон очистить и измельчить.

Смешать все ингредиенты, включая зеленый горошек. Салат посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить в салатник. Украсить зеленым горошком и дольками лимона.

САЛАТ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

400 г жареного мяса кролика, 200 г консервированных патиссонов, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 4 яйца, сваренных вкрутую

Для соуса: 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана майонеза, 50 г рубленой зелени укропа и петрушки, соль, сахар, 1 ч. ложка светлого соуса.

Мясо кролика, маринованные патиссоны нарезать кубиками, яйца разрезать на четвертинки. В приготовленный соус осторожно замешать мясо, патиссоны и горошек. В стеклянную посуду сначала положить дольки яйца, на них выложить салат, украсить дольками яйца и зеленью.

САЛАТ С КРОЛИКОМ

200 г мяса кролика, 120 г свежих огурцов, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г молодого картофеля, по 80 г майонеза и сметаны, топленое масло, 20 г соуса «По-грузински», 40 г маринованных грибов, 40 г зеленого консервированного горошка, 3 дольки чеснока, 50 г зеленого лука, помидоры, зелень петрушки, листья зеленого салата, сахар, перец, соль

Подготовленного кролика натереть солью, сахаром, перцем, чесноком. Обжарить тщательно до румяной корочки в большом количестве топленого масла. Одновременно поставить варить картофель «в мундире», очистить, нарезать кубиками. Грибы, огурцы, яйца, зеленый лук и листья салата мелко нашинковать и соединить с остуженным, освобожденным от костей мясом. Добавить соль, черный молотый перец, заправить сметаной, майонезом и соусом «По-грузински», украсить листьями зеленого салата, веточками петрушки, помидорами, нарезанными кружочками, и зеленым горошком.

САЛАТ С КРОЛЬЧАТИНОЙ «ЗАЙКА МОЯ»

300 г отварной крольчатины, 4 отварных картофелины, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 соленых огурца, 1 соленый помидор, 300 г квашеной капусты, 200 г майонеза.

Мясо, огурцы и помидор мелко нарезать. Яйца порубить. Картофель нарезать кубиками.

Смешать все ингредиенты, включая квашеную капусту, заправить салат майонезом и выложить в салатник.

ВИНЕГРЕТ С МЯСОМ

100 г вареного мяса, 2 картофелины, 1-2 моркови, 1 свекла, 2 соленых огурца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 150 г майонеза, соль, перец черный молотый, листья зеленого салата, зелень петрушки и укропа

Мясо нарезать тонкими ломтиками, картофель, морковь и свеклу отварить, охладить, нарезать кубиками, так же нарезать огурец, яйцо мелко порубить, все перемешать, посолить, поперчить, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки или укропа, украсить листьями салата.

САЛАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ ДИЧИ

200 г мякоть вареной птицы (курицы, индейки) или дичи (фазана, рябчика), 2-3 картофелины, 2 огурца, 50 г зеленого салата, 2 яйца, 4-5 ст. ложек консервированного зеленого горошка, 3/4 стакана майонеза, зелень укропа

Мякоть вареной птицы или дичи нарезать тонкими ломтиками. Вареный картофель, огурцы нарезать тонкими ломтиками, салат — соломкой. Мякоть птицы смешать с овощами, зеленым горошком, заправить майонезом и украсить яйцами, оставшейся мякотью птицы, огурцами, листьями салата и посыпать зеленью укропа или петрушки.

САЛАТ ИЗ РИСА И КУРИЦЫ

300 г риса, 1 отварная курица, 4 яйца, сваренных вкрутую, базилик, растительное масло, уксус, несколько свежих грибов, 1 лимон, соль

Рис отварить до рассыпчатого состояния в подсоленной воде, промыть, процедить. Приготовить соус из яичных желтков, очень мелко нарезанного базилика, растительного масла, нескольких капель уксуса и сока лимона. Соусом заправить рис, добавить грибы, отваренные в подсоленной воде и нарезанные кубиками, мясо, нарезанное кубиками, все тщательно перемешать, сверху положить несколько листиков базилика.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ И МЯСА ЦЫПЛЕНКА

200 г грибов, 1/2 тушки цыпленка, 50 г сливочного масла, 1 очищенный помидор, 30 г зеленого горошка, 1 луковица, 250 г отварного риса, 1/2 л бульона, 1 ч. ложка лимонного сока, соль, перец, сельдерей

Свежие грибы промыть, отварить, откинуть на дуршлаг, нарезать соломкой и смочить лимонным соком. Лук и сельдерей нашинковать и поджарить на умеренном огне, соединить с подготовленными грибами, потушить несколько минут, посолить, поперчить, положить по вкусу рис, и помешивая тушить пока рис не станет прозрачным. Затем влить стакан бульона, в котором отваривалось мясо цыпленка. Тушить 10 минут, добавить зеленый горошек и снова тушить до тех пор, пока смесь не впитает воду. Снять с огня, охладить, перемешать с нарезанными кусочками мяса цыпленка и свежих помидоров. Закрыть посуду крышкой и поставить на час в холодильник. На стол подать в холодном виде.

САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО В ДУХОВКЕ ЦЫПЛЕНКА С ГРИБАМИ

1/2 тушки цыпленка, 125 г нарезанных и смоченных в лимонном соке грибов, листья сельдерея, 40 г сливочного масла, 3 очищенных от кожицы и нарезанных четвертушками помидора, немного тушеного (или консервированного) горошка, головка репчатого лука, соль, черный перец, 250 г отварного риса, 1/2 л бульона или воды, 1 ч. ложка уксуса

Мелко нарезать и обжарить на умеренном огне лук и листья сельдерея, добавить подготовленные грибы, потушить их несколько минут, посолить, поперчить, положить рис и, помешивая, тушить, пока рис не станет прозрачным, после чего, влить бульон (воду), а

через 10 минут добавить горошек и продолжить варку на медленном огне. Когда рис впитает в себя воду, снять посуду с плиты. Охладить приготовленную смесь и перемешать с нарезанными кусочками цыпленка и помидорами. Закрыть посуду крышкой и поставить на час в холодильник. На стол подать в холодном виде.

ИЗЫСКАННЫЙ САЛАТ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

400 г вареного мяса птицы, 200 г вареных шампиньонов, 200 г огурцов, горчичной заливки, 100 г вареного сельдерея, 200 г белого вина.

Мясо, шампиньоны, огурцы, сельдерей нарезать мелкими кусочками, все перемешать, посолить, залить вином.

САЛАТ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

300 г вареного мяса птицы, 100 г маринованных огурцов, 100 г вареного окорока, 1-2 сваренных вкрутую яйца, 300 г майонеза, соль.

Мясо птицы нарезать мелкими кусочками, окорок — кубиками, яйца разрезать на 4 части, все перемешать, заправить майонезом, посолить.

САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ»

150 г вареного или жареного мяса птицы (курицы или индейки), 200 г очищенного вареного картофеля, 150 г свежих или соленых огурцов, 50 г зеленого салата, 2 яйца, сваренных вкрутую, 20 г крабов или креветок (консервов), веточки петрушки, 200 г майонеза, 20 г соуса кетчуп, соль по вкусу.

Подготовленную птицу отварить или пожарить, охладить, отделить мякоть от костей и кожи и нарезать ломтиками. Вареный очищенный картофель, очищенные свежие огурцы нарезать тонкими ломтиками, зеленый салат — крупными кусочками. Мясо птицы и овощи заправить майонезом с добавлением соуса кетчуп, хорошо перемешать и уложить в салатник на листья салата горкой, украсить кусочками мяса птицы, дольками вареных яиц, крабами или креветками, свежими огурцами, веточками петрушки.

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

250—300 г мякоти вареной курицы или индейки (или дичи), 2—3 вареные картофелины, 2 свежих или соленых огурца, 70-100 г цветной вареной капусты, 2 свежих помидора, корень молодого сельдерея, 2 ст. ложки консервированной фасоли, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 100 г вареной спаржи, 2 ст. ложки майонеза.

Для заправки: 1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана 3%-го уксуса, 1 ч. ложка сахара, перец, соль по вкусу.

Приготовить заправку: для этого все компоненты хорошо перемешать. Спаржу порезать дольками длиной около 3 см, цветную капусту разобрать на соцветия, картофель, огурцы, помидоры и мякоть птицы нарезать тонкими ломтиками, а сельдерей — соломкой. Часть вареных овощей и мякоть птицы, зеленый горошек и фасоль заправить майонезом, солью, молотым перцем и выложить в салатник или вазу горкой и полить салатной заправкой. Уложить на салат ломтики птицы, по кромке салатника красиво выложить оставшиеся овощи, листья салата, зелени.

По желанию ломтики курицы, которыми украшается салат, можно обжарить.

САЛАТ ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА С СВЕЖИМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ

100 г филе цыпленка, 200 г грибов, 3 корня сельдерея, 100 г голландского сыра, 1 соленый огурец, 2 помидора, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, 1 ч. ложка соевого соуса

Мясо цыпленка, свежие грибы, корни сельдерея отварить и нарезать соломкой. На мелкой терке натереть сыр. Огурец нарезать кружочками, помидоры — ломтиками. Все продукты и половину нарезанных помидоров перемешать, посолить, залить смесью майонеза, сметаны и соевого соуса, сверху украсить оставшимися ломтиками помидоров.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С ОРЕХАМИ

300 г куриного филе, 50 г очищенных грецких орехов, 150 г моркови, 100 г консервированного зеленого горошка, 150 г майонеза, зелень, черный молотый перец, соль.

Филе отварить в подсоленной воде со специями, нарезать кубиками. Отваренную морковь натереть на крупной терке. Эти продукты смешать с зеленым горошком, добавить перец и соль, заправить майонезом. Сверху украсить толчеными орехами и зеленью.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С ЯЗЫКОМ

300 г куриного филе, 200 г свиного языка, 100 г маринованных грибов, 150 г майонеза, зелень, черный молотый перец, соль.

Филе отварить в подсоленной воде, посыпать специями, и обжарить в растительном масле, нарезать ломтиками. Язык отварить в подсоленной воде и нарезать лапшой. Грибы мелко нарезать. Все продукты смешать, добавить перец, заправить майонезом и украсить зеленью.

САЛАТ КУРИНЫЙ С ЯБЛОКАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ

200 г филе курицы, 100 г консервированной кукурузы, 200 г красных спелых яблок, 100 г апельсинов, 4 яйца, сваренных вкрутую, листья зеленого салата, зелень укропа, 2/3 стакана майонеза, 2 плода киви.

Вареное филе курицы, яблоки и яйца нарезать мелкими кубиками. Смешать с консервированной кукурузой, обрезанными на дольки апельсином и заправить майонезом, перемешать и уложить в вазу или салатник на листья зеленого салата. Украсить салат кружочками киви.

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ С ГРУШАМИ

500 г птицы, 250 г груш, 100 г сметаны, 20 г горчицы, 1 лимон, зелень, черный и красный молотый перец, соль.

Птицу пожарить или приготовить в гриле. Мясо отделить, нарезать мелкими ломтиками. Груши очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками. Эти продукты перемешать, добавить соль и перец, залить лимонным соком. Заправить смесью из сметаны с горчицей. Украсить зеленью.

САЛАТ С КУРИЦЕЙ И МАНДАРИНАМИ

200 г отварного куриного мяса, 125 г мандаринов, 100 г майонеза, 75 г риса, 75 г яблок, 75 г помидоров, 75 г чернослива, 25 г салата листового, 10 г зелени

Отварную курицу нарезать поперек волокон тонкими широкими пластинками. Рис перебрать и отварить

до готовности. Яблоки очистить от кожуры и семян и нарезать соломкой. Огурцы нашинковать соломкой, помидоры нарезать дольками. Мандарины разобрать на дольки, очистить от пленки. Чернослив запарить и очистить от косточек. Огурцы, помидоры, яблоки и рис смешать с майонезом, выложить горкой в салатник на листья салата, украсить кусочками курицы, мандаринами, черносливом и зеленью.

САЛАТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

200 г сельдерея, 200 г мяса цыпленка, 200 г макарон, 150 г маринованных грибов, 150 г помидоров, 3 яйца, сваренных вкрутую, 250 г майонеза, 2 г черного перца, 1/2 пучка петрушки, соль

Сельдерей и вареное филе цыпленка, нарезанные лапшой, вареные макароны, нарезанные кусочками длиной 5 см, грибы* нарезанные ломтиками, мелко нарубленные помидоры, мелко нарубленную зелень петрушки и мелко нарезанные яйца смешать и заправить черным перцем, майонезом и солью по вкусу. Сверху украсить кружочками свежих помидоров и сваренных вкрутую яиц.

САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ВЕТЧИНОЙ

500 г отварного куриного мяса, 100 г ветчины, 2 яблока, 2 апельсина, 50 г твердого сыра, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, соль

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину. Апельсины очистить. Нарезать яблоки, куриное мясо, апельсины и ветчину соломкой.

Перемешать все ингредиенты, заправить салат сметаной и майонезом, посолить и выложить горкой в салатник.

Сыр натереть на мелкой терке, посыпать им салат.

САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ И РИСОМ

200 г красного стручкового перца, 150 г мяса цыпленка, 150 г молодого зеленого горошка, 200 г риса, 20 г уксуса, 20 г оливкового масла, 30 г готовой столовой горчицы, 10 г зелени петрушки, 10 г эстрагона.

Стручки красного сладкого перца испечь, очистить и нарезать лапшой. Так же нарезать мясо цыпленка. Отварить молодой зеленый горошек и рис. Рис варить на воде в течение 15 минут или припустить его с оливковым маслом в овощном отваре. Подготовленные овощи смешать с рисом, заправить салатной заправкой из уксуса и оливкового масла, горчицей и солью по вкусу. Посыпать сверху мелко нарубленной зеленью петрушки и листиками эстрагона.

САЛАТ «ТОСКА»

80 г цыпленка, 30 г сельдерея (корень), 30 г свежих грибов, 5 г каперсов, 80 г сыра, 40 г майонеза, 20 г помидоров, соль

Нарезанные соломкой филе отварного цыпленка, сельдерей, вареные грибы соединить с каперсами и тертым сыром, заправить солью и майонезом и перемешать. Готовый салат украсить помидорами.

САЛАТ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ ПО-НЕМЕЦКИ

350 г вареного мяса птицы, 100 г яиц, сваренных вкрутую, 100 г вареных шампиньонов, 100 г консервированной спаржи, 100 г ананаса, 250 г майонеза.

Мясо птицы, спаржу и ананас мелко нарезать. Яйца разрезать на 4 части. Все смешать, заправить майонезом, посолить по вкусу.

САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ «КАПРИЗ»

200 г мяса копченого цыпленка, 300 г свежих грибов, 200 г отварного говяжьего или свиного языка, 200 г ветчины, 1 крупное яблоко, 50 мл растительного масла, 30 г горчицы, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка красной смородины, соль, молотый черный перец.

Грибы отварить, откинуть на дуршлаг, охладить. Язык, грибы, мясо цыпленка и ветчину нарезать соломкой. Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке.

Смешать все ингредиенты, салат посолить, поперчить, заправить лимонным соком, растительным маслом и горчицей.

Выложить салат в салатник, украсить красной смородиной.

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА «ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ»

1 копченая курица, 4-5 отварных картофелин, 4—5 яиц, сваренных вкрутую, 3-4 головки репчатого лука, зерна 1 граната, 250 г майонеза

Выложить ингредиенты в салатник слоями. Каждый слой покрыть майонезом:

1-й слой — мелко нарезанное мясо копченой курицы;

2-й слой — отварной картофель, натертый на крупной терке,

3-й слой — мелко нарубленные яйца;

4-й слой — мелко нашинкованный лук;

5-й слой — зерна граната

Укладывая составляющие салата на блюдо, нужно стараться придать им форму кольца. Только в этом случае у вас получится настоящий «Гранатовый браслет».

САЛАТ С ШАМПИНЬОНАМИ «МЕНЕСТРЕЛЬ»

300 г куриного филе, 2 ст. ложки топленого масла, 1 кг редьки, 200 г шампиньонов, 4 маринованных огурца, 5-6 ст. ложек майонеза, 2 ст. ложки тертого хрена, зелень укропа и базилика, 1/2 ч. ложки сахара, молотый черный перец, соль.

Куриное филе, приправленное специями, обжарить в топленом масле. Готовое мясо охладить, нарезать небольшими кусочками. Редьку очистить, натереть на крупной терке. Шампиньоны и огурцы нарезать тонкими ломтиками. Приготовить соус из майонеза, лимонного сока, хрена, сахара, соли и черного молотого перца. Смешать все ингредиенты, заправить салат соусом. Настаивать в течение 20 минут. Перед подачей на стол украсить салат зеленью укропа и листьями базилика.

САЛАТ ИЗ РИСА И КУРИЦЫ

300 г риса, 1 отварная курица, 4 яйца, сваренных вкрутую, базилик, растительное масло, уксус, несколько свежих грибов, 1 лимон, соль

Рис отварить до рассыпчатого состояния в подсоленной воде, промыть, процедить. Приготовить соус из яичных желтков, очень мелко нарезанного базилика, растительного масла, нескольких капель уксуса и сока лимона. Соусом заправить рис, добавить грибы, отваренные в подсоленной воде и нарезанные кубиками, мясо, нарезанное кубиками, все тщательно перемешать, сверху положить несколько листиков базилика.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ «ПТИЧИЙ ДВОР»

200 г отварного куриного мяса, 2 отварных картофелины, 1 кочан цветной капусты, 100 г консер-

ированного зеленого горошка, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 головка репчатого лука, 200 г сметаны, зелень петрушки.

Куриное мясо мелко нарезать. Цветную капусту отварить в подсоленной воде до готовности, охладить, разобрать на соцветия, мелко нарезать.

Картофель нарезать кубиками, яйца и зелень порубить. Лук нарезать тонкими полукольцами.

Смешать все ингредиенты, заправить салат майонезом и выложить в салатник.

САЛАТ ИЗ УТКИ «ЕГЕРСКИЙ»

300 г отварного утиного мяса, 2 стакана рассыпчатого отварного риса, 3 отварных картофелины, 2 соленых огурца, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 яблока, 1 редька, 2 ст. ложки клюквы, 200 г майонеза, зелень укропа.

Мясо мелко нарезать. Картофель нарезать кубиками, соленые огурцы — соломкой.

Яйца и укроп порубить. Редьку очистить, натереть на крупной терке. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками.

Смешать все ингредиенты, включая клюкву и отварной рис. Заправить салат майонезом и выложить в салатник. Украсить веточками петрушки и клюквы.

САЛАТ С УТКОЙ «ЛАПЛАНДИЯ»

350 г отварного утиного мяса, 4 отварных картофелины, 2 огурца, 2 помидора, 250 г майонеза, молотый черный перец, соль.

Мясо отделить от костей, измельчить. Картофель нарезать кубиками, помидоры и огурцы тонкими ломтиками. Смешать все ингредиенты, салат посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить в салатник.

САЛАТ ИЗ ГУСЯ «НИЛЬС»

300 г отварного гусиного мяса, 3 отварных картофелины, 2 яблока, 2 отварные моркови, 3 помидора, 1 сладкий болгарский перец, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 кочан цветной капусты, 1 огурец, 200 г майонеза.

Гусиное мясо измельчить. Картофель и морковь нарезать кубиками. Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Помидоры нарезать тонкими ломтиками, перец нарезать соломкой.

Цветную капусту отварить в подсоленной воде до готовности, охладить, разобрать на соцветия.

Смешать все ингредиенты, заправить салат майонезом и выложить в салатник.

САЛАТ ИЗ ИНДЕЙКИ «РАНЧО»

300 г жареного мяса индейки, 1/2 лимона, 2 яблока, 2 яйца, сваренных вкрутую, 3 отварных картофелины, 200 г отварного риса, 2 соленых огурца, 200 г майонеза.

Мясо индейки измельчить. Из лимона выжать сок. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Яйца порубить. Картофель нарезать кубиками. Соленые огурцы нарезать соломкой. Смешать все ингредиенты, включая отварной рис, заправить салат майонезом и выложить в салатник.

САЛАТ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

400 г отварного мяса индейки, 200 г яблок, 2 яйца, сваренных вкрутую, 4 ст. ложки майонеза, 1 соленый кабачок, соль, перец, рассол из кабачков.

Отварное мясо индейки, яблоки, кабачок и яйца нарезать кубиками, посолить, поперчить, заправить рассолом и дать немного постоять. Добавить майонез и перемешать. Салат украсить зеленью петрушки и укропа.

ИНДЕЙКА В СМЕТАНЕ СО СПЕЦИЯМИ

100 г мяса индейки, 50 г сметаны, 1 зубчик чеснока, 3 г зелени кинзы, соль, перец красный и черный молотый, хмели-сунели, перец кайенский, пудра «Кэрри».

Индейку отварить, остудить, отобрать мясо от костей и кожи, мелко нашинковать, залить сметаной, добавить соль, перец, пудру «Кэрри», рубленую кинзу, хмели-сунели и дать настояться 30 минут. К блюду подать горячие тосты.

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ С ЯЙЦАМИ И ЯБЛОКАМИ

300 г мяса, 3 яйца, сваренных вкрутую, 3 яблока, 200 г майонеза, 3 ч. ложки соевого соуса, зелень

Мясо утки, гуся, курицы обжарить и тонко нарезать, добавить вареные яйца, мелко нарезанные яблоки без кожицы и семян, заправить майонезом, смешанным с соевым соусом. Салат украсить зеленью петрушки и укропа.

САЛАТ ИЗ МЯСА ДИЧИ И ОВОЩЕЙ

200 г вареного мяса дичи (в консервах), 100 г огурцов, 10 г вареного молодого горошка, 100 г майонеза, камберлендский соус, соль

Мясо измельчить, огурцы очистить и нарезать мелкими кубиками. Все компоненты перемешать и приправить.

САЛАТ ИЗ ДИЧИ ПОД МАРИНАДОМ

300 г вареного мяса дичи (в консервах), 200 г апельсинов, сахар, 1 чашка маринада

Мясо измельчить, апельсины очистить, разделить на дольки, их разрезать, удалить зерна и посыпать мякоть сахаром. Из 2 частей растительного масла, 1 части разведенного уксуса и небольшого количества перца приготовить маринад, полить им салат и дать ему пропитаться.

САЛАТ ИЗ ДИЧИ ПО-ОХОТНИЧЬИ

200 г вареного мяса дичи (в консервах), 100 г вареных (или 200 г свежих) шампиньонов, 100 г вареного сельдерея, 1 маринованный огурец, 50 г анчоусной пасты, 150 г майонеза, камберлендский соус

Мясо измельчить, шампиньоны и сельдерей также мелко порезать. Огурец нарезать мелкими кубиками. Анчоусную пасту перемешать с майонезом, прибавить остальные компоненты. Для пикантности заправить камберлендским соусом.

САЛАТ ИЗ ДИЧИ «НА ПРИВАЛЕ»

200 г готовой дичи, 1 картофелина, 1 огурец, 1/4 некрупного кочана капусты, 1 помидор, 1 сельдерей, 1 банка консервированной кукурузы или горошка, 1 банка майонеза, зеленый салат, морковь, зелень

Вареную или жареную дичь (рябчика, фазана, тетерева, куропатку) нарезать тонкими, продолговатыми ломтиками, вареные картофель и морковь — кружочками по 1,5-2 см в диаметре, вареную капусту нашинковать. Салатный сельдерей нарезать тонкой соломкой, свежие помидоры и огурцы — кружочками. В центр салатника или вазочки положить мелко

нарезанный салат, а вокруг — овощи кучками, затем пирамидкой ломтики дичи, кукурузу или горошек кучками между дичью, веточки сельдерея или листья салата расположить посередине. При подаче полить майонезом и все засыпать зеленью. Можно использовать все овощи, какие окажутся под рукой.

САЛАТ ИЗ ДИЧИ «ОХОТНИЧИЙ»

300 г жаркого из дичи, 4 моченых яблока, 1 маринованная груша, 1 стебель лука-порея, 4 ст. ложки брусники, 1/2 стакана отварного рассыпчатого риса, 1 стакан сметаны или майонеза, соль, красный перец, зелень, соевый соус.

Мясо дичи, яблоки и грушу нарезать небольшими, тонкими ломтиками, лук-порей – тонкими кружочками. Майонез или сметану посолить и поперчить, добавить соевый соус и залить этой смесью продукты. Украсить ягодами брусники, зеленью.

НЕАПОЛИТАНСКИЙ САЛАТ

200 г мяса дичи, 2 небольших маринованных огурца, 1 маленькая свекла, 1 корень сельдерея, 1 стакан мелко нарубленных кубиков отварной моркови, 1 стакан мелко нарубленных кубиков отварного картофеля, 1 стакан майонеза, соль, перец.

Мясо, свеклу, сельдерей и маринованные огурцы нарубить мелкими кубиками и смешать с морковью и картофелем. Добавить майонез, соль и перец. Все хорошо перемешать.

САЛАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ

САЛАТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ С ГРИБАМИ (БЕЛОРУССКОЕ БЛЮДО)

40 г сушеных грибов, 200 г говяжьей печени, 2 соленых огурца, 3 луковицы, пол стакана майонеза, 3 столовые ложки сливочного масла, перец, соль, зелень.

Грибы промыть, замочить на 2–3 часа в холодной воде, сварить в той же воде, в которой они были замочены, предварительно процедив ее через два слоя марли. Отдельно сварить печень, охладить, мелко нарезать. Добавить поджаренный на масле лук, дольки соленых огурцов, половину майонеза, перец, перемешать с нашинкованными грибами и посолить. Перед подачей полить оставшимся майонезом.

САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ «ДОЛИНА»

200 г печени, 2—3 картофелины, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 помидор, 1 огурец, 50 г консервированного зеленого горошка, 30 г зелени сельдерея, 100 г майонеза, соль.

Печень очистить от пленок, вымочить в молоке, пропустить через мясорубку, обжарить до готовности на сливочном масле.

Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, приготовить пюре, добавить сливочное масло и яичный белок.

Часть готового пюре выложить на смазанный жиром и посыпанный панировочными сухарями противень, сверху выложить слой фарша из печени, поверх которой выложить вторую часть картофельного пюре.

Смазать запеканку яичным желтком, запекать в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Готовую запеканку остудить, нарезать небольшими порционными кусочками. Кусочки запеканки выложить на дно салатника, посыпать мелко нарубленным луком, залить слоем майонеза.

Помидоры нарезать кружочками, выложить в один слой поверх запеканки, смазать майонезом. Огурец также нарезать кружочками, выложить в салатник и смазать майонезом. Последним слоем выложить зеленый горошек, перемешанный с мелко нарубленным сельдереем.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНКИ

300 г говяжьей печенки, 1 головка репчатого лука, 3 яйца, сваренных вкрутую.

Говяжью печенку промыть, нарезать маленькими кусочками, обвалять в муке и поджарить на растительном масле. Мелко нарезать большую луковицу, поджарить ее до золотистого цвета.

Яйца нарезать мелкими кубиками. Соединить печенку, лук и яйца, посолить, добавить растительное масло.

Уложить массу в салатник.

САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ И ПОЧКАМИ «ТЮЛЬПАН»

150 г печени, 100 г почек, 100 г риса, 10 помидоров, 100 г сыра твердых сортов, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 соленый огурец, 100 г майонеза, 50 г зелени петрушки, соль

Печень очистить от пленок, вымочить в молоке, отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, протереть через сито или пропустить через мясорубку. Почки вымочить в холодной воде в течение 3 часов, отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, мелко нарезать.

Рис отварить в подсоленной воде до готовности, но не разваривать.

Приготовить фарш из риса с печенью и отдельно из риса с почками, добавив в каждый фарш немного майонеза.

Из помидоров удалить сердцевину и нафаршировать каждый рисом с печенью. Вареные яйца разрезать пополам, удалить желток, нафаршировать рисом с почками.

На большое блюдо по внешнему краю выложить фаршированные помидоры фаршем вверх, затем выложить ряд из фаршированных яиц. В центр положить один фаршированный помидор. Смазать все слоем майонеза.

Сыр натереть на мелкой терке, посыпать им фаршированные яйца. Соленый огурец нарезать кружочками, положить по одному кружочку на каждый помидор. Яичный желток измельчить, смешать с мелко нарубленной зеленью петрушки, посыпать приготовленной смесью готовый салат.

САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ И ВЕШЕНКАМИ

200 г говяжьей печени, 100 г вешенок, 2 огурца, 2—3 крупные головки репчатого лука, 1/2 стакана майонеза, 3 ст. ложки сливочного масла, 5 ст. ложек растительного масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль

Печень нарезать полосками, обвалять в муке, обжарить на сливочном масле до готовности.

Вешенки мелко нарезать, обжарить вместе с нарезанной луковицей в растительном масле. Печень и грибы охладить.

Огурцы нарезать кубиками, оставшийся лук тонкими полукольцами

Смешать печень с грибами, огурцами и луком. Посолить, поперчить.

Заправить салат майонезом, выложить в салатник, посыпать укропом.

САЛАТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ «КРОЛКА»

200 г говяжьей печени, 2 головки репчатого лука, 1 отварная морковь, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Печень отварить в подсоленной воде до готовности, охладить, нарезать соломкой.

Лук нашинковать, обжарить в растительном масле. Чеснок мелко порубить. Морковь нарезать соломкой.

Смешать все ингредиенты, салат посолить, поперчить, заправить соком, оставшимся после жарки печени, выложить в салатник.

САЛАТ ИЗ РЕДИСА С ПЕЧЕНКОЙ

150 г говяжьей печенки, 300 г красного редиса, 20 г смальца, 1/2 стакана сметаны, 20 г зелени, сахар, черный молотый перец, соль.

Редис нарезать кружочками. Печенку очистить, нарезать мелкими кусочками, посолить, посыпать сахаром и черным молотым перцем. Обжарить в собственном соку, все время переворачивая. Затем добавить жир, подготовленный редис и обжарить все вместе в течение 10 минут. Заправить солью по вкусу.

САЛАТ С ОТВАРНЫМ ЯЗЫКОМ

40 г говяжьего языка, 40 г белокочанной капусты, 25 г майонеза, 20 г свежих огурцов, 10 г консервированного зеленого горошка, 5 г салата листового, 1/2-1/4 яйца, перец горошком, 3 г зелени, 2-3 г соли, лавровый лист.

Язык отварить в подсоленной воде со специями, очистить от кожи и нарезать кубиками средних размеров. Вареной яйцо и огурцы тоже нарезать. Горошек отцедить от отвара. Свежую белокочанную капусту нашинковать короткой соломкой и потереть до образования сока. Подготовленные продукты перемешать с майонезом, выложить в салатник на листья салата и украсить тертым яйцом с зеленью.

САЛАТ ОСТРЫЙ

500 г курицы, 1 луковица, 2 маринованных яблока, 20 г маслин, 3 ст. ложки майонеза, лимонная кислота по вкусу, зелень, соль.

Отварную мякоть птицы без кожи нарезать ломтиками, маринованные яблоки и репчатый лук — ломтиками или кубиками, добавить маслины без косточек, перемешать, посолить, добавить по вкусу лимонную кислоту и заправить майонезом. Салат выложить горкой, украсить маслинами и зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА

Телячий или говяжий язык, 2-3 моркови, 3-4 картофелины, 1 корень сельдерея, 2 соленых огурца, 1/4 стакана фасоли, майонез.

Телячий или говяжий язык тщательно промыть и сварить в подсоленной воде вместе с овощами. Вынуть из бульона, тщательно очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Отдельно сварить морковь, картофель, корень сельдерея и нарезать их кубиками. Добавить к ним нарезанные так же соленые огурцы. Смешать овощи с языком, заправить майонезом и выложить в салатник. Посыпать мелко на-

резаннной зеленью петрушки и украсить рубленными яйцами или солеными огурцами, нарезанными кружочками.

САЛАТ ИЗ ОТВАРНОГО ЯЗЫКА «АССОРТИ»

Способ I

1 свиной язык, 200 г отварного куриного мяса, 300 г маринованных или соленых грибов, 1/2 стакана сметанного соуса, зелень.

Язык отварить, очистить от кожи и нарезать брусочками. Куриное мясо и грибы также нарезать брусочками. Все смешать и залить сметанным соусом. Выложить в салатник, украсить грибами и зеленью.

Способ II

300 г вареного мяса домашней птицы, 150 г вареного языка, 150 г вареных шампиньонов, 100 г консервированной спаржи, 100 г зелени сельдерея, 200 г майонеза.

Мясо птицы и язык мелко нарезать. Зелень сельдерея промыть, нарезать и отжать через салфетку. Все компоненты смешать, заправить майонезом, добавить соль, молотый перец, имбирь, кардамон, мускатный орех.

САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С ГРИБАМИ

300 г отварного языка, 150 г вареного филе курицы, 200 г маринованных грибов, 3/4 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, 1 лимон, соль, перец.

Отварной язык, филе курицы, грибы нарезать полосками. Майонез смешать со сметаной, добавить натертый на крупной терке лимон, соль, перец. Залить этой смесью приготовленные продукты и осторожно переложить в приготовленную посуду.

САЛАТ «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

250 г языка, 1/2 стакана майонеза, 300 г пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 4 яйца, сваренных вкрутую.

Отварной язык, нарезанный тонкими ломтиками, смешать с майонезом и уложить на гренки. Сверху красиво уложить нарезанные дольками яйца.

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ «ПЕСТРЫЙ»

150 г отварного говяжьего языка, 100 г жаркого, 250 г отварного картофеля, 125 г соленых огурцов, 125 г маринованной свеклы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 125 г майонеза, кинза, черный молотый перец, соль.

Язык, жаркое и яичные белки нарезать соломкой. Картофель и огурцы нарезать кубиками. Маринованную свеклу натереть на крупной терке. Яичные желтки растереть с майонезом. Все ингредиенты перемешать, добавить специи, заправить салат майонезом с яичным желтком.

Салат выложить в салатник, украсить зеленью кинзы.

САЛАТ «РИМСКИЙ»

200 г телячьего языка, 150 г салатной свеклы, 150 г корня сельдерея, листья зеленого салата, 30 г анчоусов, 40 г помидоров, 100 г майонеза, соль.

Вареный телячий язык, припущенный сельдерей, анчоусы и зеленый салат нарезать соломкой, вареную свеклу — кружочками. Все хорошо перемешать и заправить майонезом и солью. В майонез предварительно добавить мелко рубленные (без кожицы и семян) свежие помидоры.

САЛАТ ИЗ МОЗГОВ С МАЙОНЕЗОМ

Способ I

1 кг говяжьих или свиных мозгов, 4–5 шт. анчоусов, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 малосольных огурца, 150 г сладкого красного перца, майонез по вкусу

Мозги отварить в подсоленной воде, очистить от пленок, после чего охладить и нарезать крупными кубиками. Отдельно нарезать вареные яйца и анчоусы. Прибавить нарезанные кубиками малосольные огурцы и смешать с мозгами. Салат слегка размешать, положить в салатник и залить майонезом. Сверху украсить нарезанным кружочками красным сладким перцем.

Способ II

300 г мозгов, 3 ст. ложки сока лимона, 1/2 лаврового листа, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, 1 соленый огурец, соль

Мозги очистить от пленок, опустить в кипяток, добавить соль, 2 ст. ложки сока лимона, лавровый лист. Варить 30 минут на умеренном огне, затем процедить и остудить. Нарезать ломтиками, выложить в салатник. Посыпать мелко нарезанными яйцами, посолить, залить растительным маслом, 1 ст. ложкой сока лимона, тщательно перемешать. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, украсить дольками огурца.

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМИ МОЗГАМИ «МИНОТАВР»

200 г говяжьих мозгов, 3 картофелины, 1 морковь, 1 баклажан, 50 г консервированного зеленого горошка, 20 г зелени петрушки, 20 г зелени укропа, 20 г зеленого лука, 1/2 стакана муки, 1/2 лимона, 100 мл растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль

Мозги отварить до готовности, добавив в воду 3%-ный уксус, остудить. Картофель и морковь отварить в подсоленной воде.

Баклажан очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками, слегка обжарить в растительном масле.

Остывшие мозги нарезать тонкими ломтиками, обвалять в муке с солью и обжарить в растительном масле. Готовые охлажденные кусочки выложить в салатник, добавить нарезанные кубиками овощи. Морковь натереть на крупной терке, зелень порубить, добавить к салату.

Приготовить соус из растительного масла и лимонного сока, заправить им салат, тщательно перемешать. Сверху украсить салат консервированным зеленым горошком.

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЛЕГКИМ

1 кг говяжьего легкого, 5 головок репчатого лука, 250 г майонеза, 2 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль

Легкое промыть, отварить в подсоленной воде до готовности. Охладить.

Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле.

Легкое нарезать соломкой и перемешать с луком. Салат посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить в салатник.

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ СЕРДЦЕМ «ВАЛЕНТИНА»

100 г говяжьего сердца, 2–3 головки репчатого лука, 100 г риса, 400 г твердого сыра, 15 г сметаны, 2–3 зубчика чеснока, 20 г растительного масла, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса.

Сердце отварить до готовности в подсоленной воде с добавлением 3%-ного уксуса, остудить, мелко нарезать.

Лук нашинковать, слегка обжарить на растительном масле. Рис отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить. Сыр натереть на крупной терке.

Смешать всё ингредиенты. Чеснок натереть на мелкой терке, смешать со сметаной. Полученным соусом заправить салат, тщательно перемешать. Сверху украсить рубленой зеленью.

САЛАТ С КУРИНЫМИ ПОТРОХАМИ «АРЛЕКИНО»

200 г куриных потрохов, 100 г соленых огурцов, 1 головка репчатого лука, 100 г отварного картофеля, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 отварная морковь, 1 яблоко, 100 г майонеза, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Куриные потроха промыть, отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить, мелко нарезать.

Соленые огурцы, отварной картофель и морковь нарезать кубиками. Лук мелко нашинковать. Яйца и укроп порубить. Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке.

Смешать все ингредиенты, салат посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить в салатник.

МЯСНЫЕ САЛАТЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

САЛАТ «НЕПТУН»

20 г вареного картофеля, 10 г лука репчатого, 10 г сметаны, 35 г вареного мяса, 10 г плавленого сыра, 10 г майонеза, 5 г чеснока, 40 г консервированной морской капусты.

Морскую капусту смешать с вареным мясом и репчатым луком. Вареные картофель, яйцо и сыр натереть на крупной терке. Добавить растертый чеснок, немного соли, заправить майонезом и сметаной. Выложить в салатник, украсить звездочками из моркови, колбасой и яйцом.

САЛАТ ПО-ЛАТЫШСКИ

300 г нежирного вареного мяса, 3 яблока, 2 огурца, 3–4 кильки, 1 стакан густого майонеза.

Яблоки очистить, нарезать кубиками или ломтиками, мясо и огурцы нарезать кубиками, кильки измельчить, все смешать с майонезом. Вынести на 1 час на холод.

САЛАТ ИЗ МЯСА С СЕЛЬДЬЮ

Способ I

300 г отварного мяса, 150 г филе сельди, 300 г картофеля, 250 г помидоров, 180 г соленых огурцов, 100 г яблок, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 ст. ложки тер-

того хрена, 5 ст. ложек сметаны, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 1 ч. ложка горчицы, зелень, соль.

Мясо, сельдь, отваренный «в мундире» картофель, огурцы и яблоки нарезать кубиками, яйца мелко порубить. Все продукты перемешать и заправить смесью из хрена, сметаны, уксуса и горчицы. Соль добавить по вкусу. Украсить зеленью.

Способ II

200 г отварного мяса, 300 г сельди, 100 г маринованных огурцов, 200 г свеклы, 200 г картофеля, 80 г яблок, 3 яйца, сваренных вкрутую, 300 г сметаны, 30 г хрена, зелень, уксус, сахар, соль.

Свеклу и картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Сельдь, мясо, огурцы и яблоки мелко нарезать, яйца порубить. Сделать соус из сметаны с тертым хреном, уксусом, сахаром и солью. Подготовленные продукты уложить в блюдо слоями: яблоки, огурцы, мясо, сельдь, свекла, картофель, яйца. Залить соусом и украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ МЯСА С РЫБОЙ

250 г мяса, 250 г рыбы, 150 г макарон, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 2 ч. ложки лимонного сока, зелень, черный молотый перец, соль.

Мясо и рыбу отварить по отдельности в подсоленной воде и мелко нарезать. Макароны отварить, охладить и нарезать. Эти продукты смешать с горошком, заправить смесью из майонеза с лимонным соком и перцем. Соль добавить по вкусу. Салат украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ МЯСА С КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ

250 г мяса, 50 г крабовых палочек, 250 г картофеля, 150 г огурцов, 2 яйца, сваренных вкрутую, 150 г майонеза, 50 г острого томатного соуса, черный молотый перец, соль.

Мясо отварить в подсоленной воде, обжарить и нарезать мелкими кубиками. Мелко нарезать крабовые палочки и огурцы, яйца мелко порубить. Картофель отварить в «мундире» и нарезать кубиками. Все продукты перемешать и заправить смесью майонеза и острого томатного соуса. Соль и перец добавить по вкусу.

САЛАТ С КУРИЦЕЙ И РАКАМИ «МОСКВА КУПЕЧЕСКАЯ»

300 г отварного куриного мяса, 2 отварных картофелины, 2 соленых огурца, 6 вареных раков, 4 яйца, сваренных вкрутую, 2 ст. ложки острого кетчупа, 100 г майонеза, зелень сельдерея.

Куриное мясо измельчить. Картофель и огурцы нарезать кубиками. Раковые шейки и мясо из клешней измельчить. Яйца и зелень сельдерея мелко порубить.

Смешать все ингредиенты, заправить салат кетчупом и майонезом, выложить в салатник, украсить веточками сельдерея.

РЫБНО-ЧЕСНОЧНЫЙ САЛАТ

1 пучок молодого чеснока, 1 мерлуза (средней величины), 3 ст. ложки муки, 5 ст. ложек растительного масла, 1/2 пучка укропа, 3 ст. ложки уксуса, 1 стакан воды, 1/2 ч. ложки сахара и соль по вкусу.

Подготовленную рыбу очистить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, обвалять в муке и обжарить в разогретом жире. Уксус с водой, солью и сахаром довести до кипения. Очищенный и промытый молодой чеснок, нарезать кусками длиной 2–3 см и опустить в кипящий маринад. Снова довести до кипения, затем снять с огня и охладить. В холодный маринад положить мелко нарезанную зелень укропа и куски жареной рыбы.

САЛАТ ИЗ РЫБЫ С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ

300 г отварного филе рыбы, 200 г маринованных грибов, 1 головка репчатого лука, 3 отварные картофелины, 1 вареный корень сельдерея, 1 стакан густой сметаны, 1 ст. ложка майонеза, соевый соус, сахар по вкусу

Рыбу, грибы, картофель и сельдерей нарезать кубиками, лук измельчить. К сметане добавить майонез, соевый соус и немного сахара. Этой смесью залить подготовленные продукты и все перемешать.

САЛАТ-СУФЛЕ ИЗ ТУНЦА

250 г консервированного тунца, 5 г желатина, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 1/4 стакана майонеза, 150 г сельдерея, зелень петрушки, 2–3 листика зеленого салата, зеленый лук, соль, молотый черный перец по вкусу.

Вынуть из банки мясо тунца и растереть. Желатин растворить в 1/2 стакана горячей воды, добавить 1/4 стакана холодной воды, уксус, соль, перец, майонез. Хорошо перемешать и охладить, пока масса не загустеет. Положить в эту массу нарезанные лук, сельдерей, петрушку и растереть мясо тунца. Салат выложить в форму и охлаждать до образования желе. Выложить на блюдо, посыпать зеленью и подать с майонезом.

Вместо консервированного тунца можно использовать другие натуральные рыбные консервы.

САЛАТ РЫБНЫЙ С СЫРОМ

400 г рыбы, 4 яйца, сваренных вкрутую, 3 головки репчатого лука, 1/2 стакана тертого сыра твердых сортов, 1/2 стакана майонеза со сметаной, 8—10 зерен граната, 3–4 веточки зелени

Рыбу разделать на филе без кожи и костей, припустить, охладить, очистить и нарезать на кусочки. Вареные яйца и репчатый лук мелко порубить, соединить с рыбой, тертым сыром, заправить майонезом со сметаной и все перемешать. Украсить салат зернами граната и зеленью.

САЛАТ ИЗ РЫБЫ С МАРИНОВАННЫМ КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

400 г рыбы, 5 молодых картофелин, 200 г маринованного перца, 1 стакан майонеза, 4 яйца, сваренных вкрутую, соль, укроп, перец

Вареную рыбу нарезать кусками. Отварной молодой картофель и яйца нарезать кубиками, а красный сладкий маринованный перец — соломкой. Перемешать с рыбой, слегка посолить и заправить майонезом. Осторожно перемешать. Сложить горкой в салатник, украсить веточками укропа, кружочками красного перца, дольками яйца.

САЛАТ «В СТРУЧКЕ ПЕРЦА»

200 г шпрот в масле, 200 г кетчупа, 150 г зеленого перца, 5 красных перцев, 150 г репчатого лука, 50 г

сушеной фасоли, свежий укроп, соль, черный молотый перец, майоран по вкусу.

Белую фасоль замочить на 4-6 часов, отварить, добавив соль перед готовностью, и охладить. У красного перца удалить плодоножку и семена, промыть, побланшировать, очистить от кожи, разрезать вдоль, посыпать солью и перцем и поставить на холод на 1-1/2 часа. Свежий зеленый перец и сладкий салатный лук нашинковать полукольцами. В каждую половинку красного перца положить вперемежку овощи и фасоль и обильно залить кетчупом, заправленным солью, перцем и сухим майораном. Сверху положить по 1-2 маленьких шпротинки и украсить веточкой укропа. На порцию подать 2 половинки перца.

САЛАТ ИЗ ВАРЕНОЙ РЫБЫ С КОРНИШОНАМИ

800 г свежей рыбы, 250 г корнишонов, 70 г моркови, 50 г репчатого лука, 100 г майонеза, 50 г сметаны, 50 г белого сухого вина, 1 ч. ложка горчицы, 1—2 ст. ложки 3%-ного уксуса, зелень, сахар, черный молотый перец, соль.

Рыбу отварить в подсоленной воде со специями, очистить от костей и нарезать тонкими ломтиками. Морковь отварить, нарезать кружочками. Корнишоны нарезать кубиками. Лук мелко нарезать, залить уксусом и дать постоять. Все продукты перемешать. Майонез и сметану смешать, добавить горчицу, вино, соль, сахар и перец. В полученный соус добавить лук с уксусом, тщательно перемешать. Салат заправить соусом и украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ КИЛЬКИ

200 г килек, 1 корень сельдерея, 1 соленый кабачок, 1 головка репчатого лука, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1/2 стакана рассыпчатого отварного риса, 1 стакан сметаны, зеленый лук, соевый соус.

Отваренный сельдерей, яйца и огурец нарезать кубиками, репчатый лук мелко парубить, филе кильки нарезать кусочками. Добавить в сметану соевый соус, залить приготовленные продукты и осторожно переложить. Украсить килькой, яйцом и зеленью.

САЛАТ ИЗ ВАРЕНОЙ РЫБЫ С РЕДИСОМ

500 г рыбы, 200 г редиса, 200 г огурцов, 150 г яблок, 100 г корня сельдерея, 50 г зеленого салата, 250 г майонеза, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, зелень, соль.

Рыбу отварить в подсоленной воде со специями, очистить от костей, нарезать небольшими кусочками, залить уксусом и дать постоять в холодном месте 1-2 часа. Отдельно отварить сельдерей. Редис нарезать кружочками, яблоки — соломкой, вареный сельдерей — мелкими кубиками, перемешать, заправить майонезом, добавить соль по вкусу и выложить на листья салата. Сверху положить куски рыбы, полить оставшимся майонезом и украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ РЫБЫ «НЕЖНЫЙ»

250 г рыбы, 1 соленый огурец, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 2 яблока, 100 г майонеза, соль, перец, горчица.

Малокостную (щука, судак и т. п.) рыбу отварить в небольшом количестве воды, охладить, удалить кости и нарезать филе кусочками. Огурец, помидоры, лук и яблоки нарезать кубиками и соединить с кусочками рыбы. Салат посолить, поперчить, заправить ложечкой готовой горчицы и майонезом по вкусу.

САЛАТ ИЗ ВАРЕНОЙ РЫБЫ С ХРЕНОМ

Способ I

400 г свежей рыбы, 400 г картофеля, 200 г огурцов, 50 г хрена, 200 г майонеза, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, зелень, соль.

Рыбу отварить в подсоленной воде со специями, очистить от костей и нарезать небольшими кусочками. Картофель отварить «в мундире» и нарезать мелкими кубиками. Огурцы нарезать тонкими ломтиками, хрен натереть на терке.

Все продукты смешать, добавить уксус и по вкусу соль. Заправить майонезом и украсить блюдо зеленью.

Способ II

300 г морской рыбы, 50 г зеленого лука, 150 г майонеза, 50 г хрена, 50 г столовой горчицы, соль.

Рыбу отварить в подсоленной воде, очистить от костей и нарезать небольшими кусочками. Заправить смесью из майонеза с тертым хреном, мелко нарезанным луком и горчицей. Солить по вкусу.

САЛАТ РЫБНЫЙ ПО-ШОТЛАНДСКИ

500 г рыбы, 200 г отварного риса, 1 стакан майонеза, 500 г зеленых, несладких яблок, 2 яйца, сваренных вкрутую, зелень петрушки или укропа, соль.

Рыбу отварить, отделить филе от костей, нарезать ломтиками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать часть ломтиками, остальные — кубиками. Мелко порубить яйца. Подготовленные продукты смешать с отварным рисом, посолить, заправить частью майонеза. Салат уложить горкой, полить остатками майонеза, украсить яблоками, нарезанными ломтиками, и посыпать зеленью петрушки или укропа.

АССОРТИ ИЗ РЫБЫ

100 г филе соленого лосося, 100 г шпрот, 100 г судака (эту рыбу можно заменить и другой), 150 г икры кетовой, 1 морковь средней величины, 1 лимон, 4 соленых огурца.

Рыбу нарезать аккуратными кусочками и с икрой красиво уложить в центре блюда. Морковку отварить и вместе с огурцом порезать кружочками. Разложить «букетиками» вокруг рыбы, сбрызнуть соком лимона, украсить веточками зелени.

САЛАТ ИЗ ВАРЕНОЙ РЫБЫ ПО-БОЛГАРСКИ

300 г рыбы, 150 г картофеля, 100 г свежих или соленых огурцов, 3 яйца, сваренных вкрутую, 150 г майонеза, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, зелень, сахар, соль.

Рыбу отварить в подсоленной воде, очистить от костей, нарезать небольшими кусочками, залить смесью из уксуса с растительным маслом, сахаром и солью и поставить в холодное место на 2-3 часа. Картофель отварить «в мундире» и нарезать кружочками. Так же нарезать огурцы и яйца. Выложить на блюдо слоями картофель, огурцы, яйца, сверху уложить рыбу и залить салат майонезом. Украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ ВАРЕНОЙ РЫБЫ

400 г морской рыбы (минтай, хек, треска), 100 г черствого хлеба, 100 г репчатого лука, 2 яйца, сваренных вкрутую, 6 ст. ложек майонеза или растительного масла, зелень, соль.

Рыбу отварить в подсоленной воде со специями, очистить от костей и нарезать небольшими кусочка-

ми. Яйца мелко порубить. Лук мелко нарезать, хлеб натереть на терке.

Все продукты смешать, заправить растительным маслом или майонезом. Украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ С ОВОЩАМИ

400 г рыбы горячего копчения, 4 картофелины, 100 г цветной капусты, 100 г зеленого горошка, 2 яйца, свежих огурца, 2 огурца, 2 мелких спелых помидора, 1 морковь, 1 белый корень, 1 банка майонеза, соль

Отварить картофель, цветную капусту (каждый продукт отварить в отдельности). Готовую отварную капусту разделить на соцветия. Картофель, яйца, свежие огурцы (без кожицы), морковь и белый корень нарезать тонкими ломтиками. Очистить от кожи и костей рыбу горячего копчения. Разделить на небольшие кусочки. Выложить рыбу на середину салатника, полить сверху майонезом. Вокруг расположить овощной салат, заправленный майонезом и солью. Украсить кружочками яиц и помидоров, листиками салата, длинными ломтиками огурцов и по краю обложить салат свежим горошком.

САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ ТРЕСКИ

300 г филе копченой трески, 3 молодые картофелины, 200 г малосольных огурцов, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 2 яйца, сваренных вкрутую яйца, 1 стебель лука-порея, 1/2 стакана майонеза, соль, сахар по вкусу, душистый перец

Филе трески разделить на маленькие кусочки. Вареный картофель и очищенные от кожуры малосольные огурцы нарезать кубиками, яйца — кружочками, лук измельчить. К майонезу добавить соль, сахар, душистый перец. Лук-порей порезать мелкими полосками. Нарезанные картофель и огурцы смешать с горошком. В салатник выложить слоями филе трески и овощи, заливая каждый слой майонезом.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ И ГРИБАМИ

200 г филе скумбрии горячего копчения, 3 крупных картофелины, 4 ст. ложки нарезанных соленых грибов, 2 огурца, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка измельченного базилика, 200 г густой сметаны

Отварной картофель, огурцы, копченую рыбу и лук мелко нарезать, смешать с грибами и зеленым луком, заправить сметаной. Салат посыпать измельченным базиликом.

САЛАТ РЫБНЫЙ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

300 г филе жареной рыбы, 2 плавленых сырка «Дружба», 3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 4 яйца, сваренных вкрутую, 1/2 стакана майонеза или сметаны

Сыр натереть на терке, рыбу нарезать небольшими кубиками. Сыр и рыбу смешать с луком и заправить. Салат оформить дольками яйца, посыпать луком.

САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ В «ЧАШЕЧКАХ» ИЗ ЛУКА

500 г копченой рыбы, 6 крупных головок репчатого лука, 150 г маринованных огурцов, 250 г консервированного зеленого горошка, 100 г яблок, 100 г майонеза, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки лимонного сока, 3%-ный уксус, черный молотый перец, соль.

Рыбу очистить от костей и кожи, мелко порубить. Огурцы нарезать маленькими кубиками, яблоки натереть на крупной терке. Все продукты смешать, добавить горошек, заправить майонезом со сметаной. Добавить соль и перец по вкусу.

Луковицы очистить от кожуры, разрезать пополам и положить в подкисленный уксусом кипяток на 5-7 минут. Потом половинки лука разобрать на «чашечки» и положить в них салат.

САЛАТ С РЫБОЙ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

1 рыба холодного копчения, 1/4 небольшого кочана свежей капусты, 1 морковь, 1 белый корень, 2-3 ст. ложки маринованного лука, 2 стручка сладкого перца, 1/2 стакана консервированного горошка, 1/2 стакана смеси сметаны и 1 ч. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка 3%-го уксуса.

Капусту нашинковать тонкой соломкой, заправить уксусом, прогреть до оседания и охладить. Морковь и сладкий перец также нарезать тонкой соломкой. Рыбу, разделанную на филе без кожи и костей, нарезать ломтиками, соединить с овощами, зеленым горошком и залить сметанной заправкой.

САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ С РИСОМ И ХРЕНОМ

350 г копченой рыбы, 100 г тертого хрена, 200 г вареного риса, 250 г сметаны, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 2 ст. ложки свекольного сока, зелень, сахар, соль.

В сметану добавить хрен, уксус, свекольный сок и по вкусу сахар и соль. В блюдо выложить слоями очищенную от костей и мелко нарезанную рыбу и рис, заливая каждый слой соусом. Салат украсить рубленой зеленью.

СОДЕРЖАНИЕ

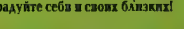
МЯСНЫЕ САЛАТЫ

Составитель: *Л. Бешуева*
Редактор: *С. Руцаев*
Корректор: *В. Барыбина*
Обложка: *Дизайн-группа «Фортеси»*
Компьютерная верстка: *А. Ильинов*

Подписано в печать с оригинал-макета 09.12.2004 г.
Формат 84x108 $^1/_{32}$. Бумага газетная
Гарнитура SchoolBookC. Усл. печ. л. 3,36
Тираж 20000 экз. Заказ № 6442

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

Используя предлагаемые рецепты,
Вы сможете каждый день готовить
аппетитные мясные салаты,
не похожие друг на друга. Украсьте
повседневный ужин или завтрак
оригинальным салатом
и порадуйте себя и своих близких!



9 785956 701232